

那須千本松牧場が4月15日(火)にグランドオープン！

地域とつながるあらたな魅力を発信

～新たなランドマーク“千本松テラス”や温泉水を活用した“温泉じゃぶじゃぶ池”

こだわりのグルメが楽しめる新スポット誕生～

ホウライ株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役会長兼会長執行役員 C E O 寺本敏之）が運営する那須千本松牧場は、4月15日（火）に、グランドオープンいたします。

新設の“千本松テラス”では、四季折々の美しい景色を一望でき、温泉水を利用した“温泉じゃぶじゃぶ池”は、自然の中でくつろげる癒しの空間として誕生します。また、地元食材等を活かした“千本松オープンカフェ”では、ここでしか味わえないグルメを提供。さらに、地域生産者と連携したマルシェやアートイベントも開催し、新たな発見や交流の場としての役割を強化します。



■グランドオープン6つのポイント



①那須野が原の自然の景観や、春は約200本の桜並木が一望できる広大な“千本松テラス”の完成



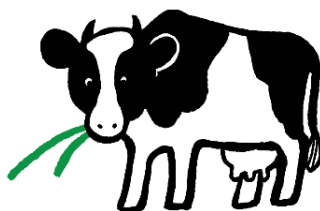
②千本松温泉水を活用した自然の中の新たなランドマーク“温泉じゃぶじゃぶ池”誕生



③軽食が楽しめる“千本松オープンカフェ”新設、地域生産者と連携したマルシェ＆イベント開催



④どうぶつふれあい広場やドッグランスペースがさらに進化、お子さまが喜ぶ新エリアが誕生



⑤那須千本松牧場の公式キャラクターの名前決定！フォトスポット＆オリジナルグッズ誕生



⑥レストランに地元の食材を利用した新メニューや、人気のPURE MILK プリンに新フレーバー登場

①那須野が原の自然を一望！春は約200本の桜並木が一望できる開放的な“千本松テラス”



- ・ 広大な牧場の景観が楽しめる新スポット“千本松テラス”が誕生。約11,000㎡の敷地には、牧場の森林から移植したモミジやアカマツ、ケヤキなどを含む50種類以上の植栽が施され、四季折々の風景を楽しめる全面天然芝の憩いの空間となります。
- ・ 牧場内の樹木（約60本）や敷地内で掘り出された石（約550個）を活用したモニュメントを設置し、環境に配慮したランドスケープを実現しました。
- ・ また、パラソル席を完備し、春には約300メートルにわたる桜並木の景観を満喫できます。テラス内には、公式キャラクターのフोटスポットも登場し、訪れる人々に特別な思い出を提供します。

②千本松温泉水を活用した“温泉じゃぶじゃぶ池”



- ・ 千本松温泉の天然モール泉を利用した“温泉じゃぶじゃぶ池”が新登場。自然の景観を眺めながらリラックスできる空間を提供し、散策途中にホッと一息つけるスポットです。
- ・ 深さ約15cmの設計で、小さなお子さまでも安心して楽しめます。



※千本松温泉とは：冷えた体を芯から温め、美肌効果も期待される天然のモール泉。2003年から牧場にある源泉かけ流しの温泉として、みなさまに愛されています。

お風呂上がりには、併設の休憩所で千本松牧場牛乳やアイスクリーム等をお楽しみいただけます。

③地域の美味しさを堪能！キッチンカーやマルシェ、イベントが楽しめる“千本松オープンカフェ”

- ・ ファームショップ近くに飲食店舗が集う軽食提供エリア“千本松オープンカフェ”を新設。お手軽にお食事やドリンク等をとって頂く環境を整備し、景観を楽しみながらお召し上がりいただける軽食メニューを週末限定でご提供します。
- ・ 千本松牧場牛乳や千本松牧場ミルクコーヒーのほか、栃木県産豚肉を使用した千本松牧場特製ソーセージのホットドッグ、地元栃木県の生産者を中心とするバナナスムージーや焼きおにぎりなどのメニューを提供します。

【地域生産者と連携したマルシェ＆アートイベントを“にぎわい広場”で引き続き開催！】

昨年のリニューアルオープンで誕生した“にぎわい広場”では、地域生産者によるマルシェやアーティストによる体験・参加型イベントを引き続き開催。地域生産者と県内外のお客様をつなぐ「交流発信拠点」として、毎週末、多彩なイベントをお届けします！

こだわりの農産物や特産品を紹介する生産者マルシェ、大人も子どもも夢中になれるアートイベントなど、にぎわい広場を起点に、千本松牧場ならではの新たな楽しみを提案します。

■グランドオープン第1弾“千本松オープンカフェ”・“にぎわい広場”マルシェ & イベント



国産バナナ農園ラフファーム
長谷川氏・豊田氏

【国産バナナ×千本松牧場牛乳のコラボ！

絶品バナナスムージー】： NEW! 千本松オープンカフェ

4月15日（火）から、毎週末販売予定（休止の場合もあり）

バナナ大好きな3人の生産者が熱心に育てる国産バナナ「とちおとこ」と千本松牧場牛乳を使ったスムージー。農薬を使用せず、1本1本漢気を込めて大切に育てた国内栽培の希少なバナナは、バナナ特有の青臭さがなく、濃厚でしっかりとした甘みの特徴です。とちおとこバナナスムージー600円



わくわくお米本舗、亀田夫妻

【栃木の米農家の焼きおにぎり&いちごかき氷】：

4月15日（火）から、不定期開催 NEW! 千本松オープンカフェ

栃木県産のお米から添加物なしの玄米加工品まで、「自分の子供に食べさせたいものだけ」を作っている米農家。自家栽培のお米を使用した醤油が香ばしい焼きおにぎりと、栃木県産とちあいかを使用した贅沢シロップのかき氷が初登場。米農家の焼きおにぎり 400円、とちあいかのかき氷 700円（5月初旬より販売予定）



ワイズ・ヴィンヤーズ山崎氏

【那須塩原の自然が詰まったワイン】NEW! にぎわい広場

生まれ育った那須塩原市で、この美しい自然を感じるピュアなワインを造りたいと1人で創業。自分の目と手が届く範囲でブドウ栽培とワイン醸造を丁寧に行うことが、飲み手の記憶に残る1本を生むと信じて、日々ブドウ木とワインに向き合っています。Y's Blanc ワイズ・ブラン 2021 白 2,750円

■千本松牧場オリジナル軽食メニュー



【ホットドッグ】： NEW! 千本松オープンカフェ

地元・栃木県産の豚肉を贅沢に使用した特製ソーセージと、外側はカリッと、中はもっちり感のある絶妙な食感が特徴の全粒粉配合パンを合わせました。千本松牧場牛乳や千本松牧場のミルクコーヒーとともに、素材本来の豊かな風味をお楽しみください。

④どうぶつふれあい広場やドッグランスペースがさらに進化、お子さまが喜ぶ新エリアも誕生

【どうぶつふれあい広場に“放牧場パドック”新設】

牛がのびのびと過ごす様子を間近で観察できるパドックを新設。季節を問わず放牧牛が見学可能なエリア。

【お子さま向けの遊び場が誕生！】

牧場入り口近くに、ツリーハウスやすべり台ハウス、キッズクライミング、丸太遊具、ウッドデッキなど、自然の中で遊べるスペースが誕生。

【ドッグランが移設しリニューアルオープン】

・4つのエリアを整備し、より快適なドッグラン。

全犬種エリア（1,100㎡）/小型犬エリア（500㎡）/
プライベートドッグラン（2区画 各150㎡）

・ワンちゃんの快適性を考慮した環境設備を充実。

→全面芝のドッグランで、快適に遊べる空間を整備。

→ヒメシヤラの木を5本植樹し、夏場でも過ごしやすい環境を提供。

→水道を新設し、足洗いや給水がしやすい環境に。

→日よけスペースを設置し、小雨や強い日差しでも休憩可能に。

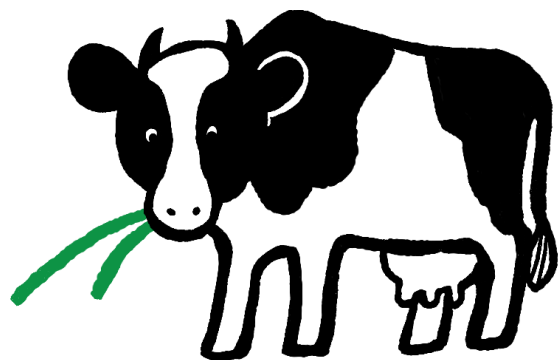
・春は桜並木を目の前にペットとお花見や、ドッグランそばのファームレストランでは、ペットとお食事ができるパラソル席も完備。ワンちゃんとの思い出を残せるフォトスポットを新設。



⑤牧場公式キャラクターの名前がついに決定！フォトスポットやオリジナルグッズが誕生

約1,200件のお客さまからの応募件数から、那須千本松牧場のキャラクター名が決定しました！

場内には、フォトスポットが新設され、7種類のオリジナルグッズもファームショップで販売いたします。



【なまえ】

セボン

約1,200件の応募の中から、那須千本松牧場の公式キャラクター名が“セボン”に決定しました。たくさんのご応募、誠にありがとうございました！

■“セボン”の由来

千本松牧場の「セ・ン・ボ・ン」という響きから生まれ、覚えやすく、一度聞いたらすぐに千本松牧場を連想できる名前として選ばれました。さらに、フランス語で「おいしい」「良い」「大丈夫」といった意味を持つ“C'est bon”にも通じており、安全でおいしいミルクをお届けする“おかあさん牛のやさしい想い”を込めています。

■“セボン”のデザインについて

“セボン”は、絵本作家・イラストレーターのももろさんにデザインしていただきました。

那須の豊かな自然に囲まれた那須千本松牧場で大切に育てられた牛たちへの愛情、そして訪れるみなさまとの温かなコミュニケーションを大切にする牧場の雰囲気を、キャラクターとして表現いただきました。

■7種類のオリジナルグッズも登場！

グランドオープンを記念し、新たな牧場キャラクター“セボン”をワンポイントに使用した7種類のオリジナルグッズの販売を開始します。「自然との共生」「循環型酪農」をテーマにした日常使いしやすいトートバッグや、ミルクボトル型ステンレス水筒、クッション、タオル（2種）、キットパス（絵具）、マスキングテープを展開。

また、環境にも配慮したサステナブルな商品づくりを意識し、一部商品にはGRS（グローバルリサイクルドスタンダード）認証のエコ素材を使用。千本松牧場の理念である「持続可能な循環型酪農」の世界観をお届けします。

・商品の一例



千本松牧場オリジナルトートバッグ 3,500円

新キャラクターがワンポイントでデザインされたトートバッグ。牛たちの大好物である牧草が土作りから始まることを表現した「循環型酪農」のイラストをプリントし、環境に優しいGRS認証*のリサイクル素材100%使用。お出かけに便利なポケット付きで、スマホや小物をサッと収納可能。

*GRS認証：グローバル リサイクルド スタンダードは、最終製品に含まれるリサイクル材料の含有量を追跡・検証するための自主的な製品規格のこと。



エンドレスに続く牧場エコサイクル

千本松牧場オリジナルマスキングテープ 430円

マスキングテープ製造の老舗、岡山県のカモ井加工紙株式会社とのコラボによるオリジナルマスキングテープ。牛さんの力と自然の恵みにより、土作りから始まる千本松牧場の循環型酪農をデザインしました。みなさんに、千本松牧場のヒミツを知っていただける小さなきっかけになれば嬉しいです。

⑥スイーツ好き必見！人気プリンの新フレーバーや新商品が続々登場～牧場グルメがさらに充実！

グランドオープンを記念し、ファームレストランに新メニュー“栃木県産黒毛和牛 焼きすき”が登場。厳選された牛肉を特製のタレと濃厚な「那須御養卵」で味わう、贅沢な一品です。さらに、那須千本松牧場で育てた牛肉を100%使用した「千本松牧場牛100%ちぎりハンバーグ」に合わせる既存の6種類のソースのうち、4種類をブラッシュアップします。ハンバーグの旨味を最大限に引き出す味わいを追求しました。

また、品切れ続出の千本松牧場の看板スイーツ「PURE MILK プリン」に、新フレーバー“ストロベリーミルク”・“キャラメルミルク”が仲間入り。ミルクの風味を活かした贅沢な味わいで、さらに選ぶ楽しみが広がります。



栃木県産黒毛和牛 焼きすき 1人前 150g

（サラダ・スーパードライ・ライス・タレ・那須御養卵付き／ファームレストラン）価格未定

地元、栃木県産の黒毛和牛を目の前の鉄板で、自分で焼いてお召し上がり頂く「焼きすき」メニューです。黒毛和牛ならではの、霜降りのやわらかいお肉を、特性のタレと、地元那須産の濃厚な「那須御養卵」に絡めて、存分に味わって頂けます。



千本松牧場牛100%ちぎりハンバーグ 1人前 160g

（サラダ・スーパードライ・ライス・パン・ソース（6種類）付／ファームレストラン）価格未定（価格改定予定）

牛肉の旨味を最大限に引き立てるよう、新テイスト4種類を含む6種類のソース（チミチュリソース・わさび・トマトソース・ローズソルト・バルサミコ酢ソース・塩こうじレモンぽん酢）でラインアップ。

- ・トマトソース：ビーフエキスの旨味をバターでまろやかに仕上げました。
- ・ローズソルト：鉄分とカルシウムが豊富なピンク色の塩は、シンプルに肉の旨味を引き立てます。
- ・バルサミコ酢ソース：バルサミコ酢の甘みとりんご酢、生姜が深みを加えます。
- ・塩こうじレモンぽん酢：国産レモン使用し、塩こうじの旨味と粗挽き玉ねぎの食感が特徴の爽やかなぽん酢です。



PURE MILK プリン 各480円

（ファームショップ）

・ミルク：牛乳本来の甘さと香りが生きたミルク
プリンにはピュアミルクそのもの。当牧場自慢の逸品です。

・ストロベリーミルク：いちごの甘酸っぱさが、とろりと溶け出すミルクのコクを一層引立てます。フレッシュないちごの香りがミルク本来の優しい甘さと調和しています。

・キャラメルミルク：ミルク本来の甘さに、香ばしいキャラメルのほろ苦さが溶け合います。甘みはあるけど重くない、ミルクとの相性やバランスの良い風味を

※価格はすべて税込です。

■「PURE MILK FARM」ブランドの発信基地として

那須千本松牧場は、「持続可能な循環型酪農」の実践を通じ、環境負荷の低減と地域活性化に取り組んでいます。広大な敷地で自ら育てた牧草を乳牛に与え、牧場内で生まれる堆肥を再利用することで、自然と調和した酪農を実現。

今回のグランドオープンでは、訪れるすべての方に、自然と触れ合いながら“PURE MILK FARM”の魅力を体験していただける場を提供します。那須千本松牧場は「環境に優しい牧場体験」をより充実させ、那須塩原のランドマークとしての価値を高めてまいります。

PURE MILK FARM

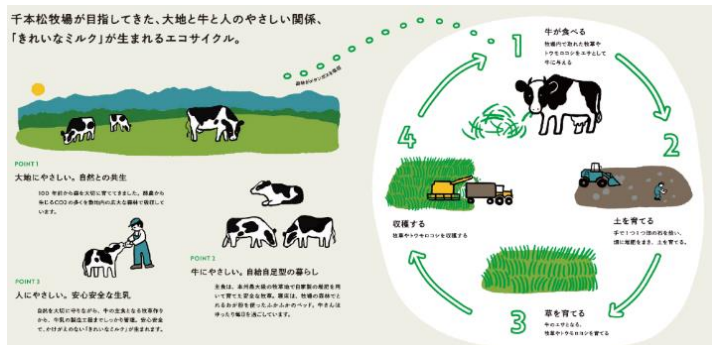
土から育てる、きれいなミルク

■施設コンセプト：【牧場感を満喫できる施設へ】

東京ドーム約176個分の広大な敷地で、日本遺産に指定された那須野が原の一部を構成する、60種類以上の野鳥や動物が生息する鳥獣保護区に位置する牧場です。自然環境を守りつつ、人と自然が共生できるサステナブルな施設づくりにも力を入れています。

■私たちが大切にしている「循環型酪農」と「強みの生乳」について

- ①自然と100年以上共生し続ける中、自社畑の牧草・コーンにより乳牛を育て、
牧場内の牧草を食べた牛の排泄物はたい肥原料の一部とし、再び土づくり、牧草づくりへと循環させる「持続可能な循環型酪農」に取り組み、環境負荷削減、食の安全、社会的価値の創造に対しひとつの回答を示すことを目標としています。
- ②フリーストール牛舎で、歩き回れる環境を提供し、搾乳もストレスを抑えて行い、本州では最大規模の約500頭の乳牛（ホルスタイン）を育てています。
- ③400ヘクタールに及ぶ広大な森林を計画的に管理・育成することで、酪農による発生量の約2/3に相当するメタンガスを吸収している計算になり、持続可能で環境負荷の少ないカーボンニュートラルな牧場を目指しています。
- ④1日の生乳生産量は、約7～9トン。生乳の生産から乳製品の加工、さらに観光牧場としての活用まで、一貫した生産ラインを持つことで、品質管理と食のトレーサビリティを向上させ、日本の総人口の35%が集中する首都圏へ乳製品等を供給する牧場として、都府県酪農の新たなモデルの実現を目指します。
- ⑤自社で大切に育てた牛から採れる生乳は、「さっぱりしているのにコクがある」
唯一無二の味わいが特徴です。



那須千本松牧場が大切にしている
循環型酪農の取り組みについて

https://www.senbonmatsu.com/info/junkangataRakuno_pamphlet.pdf



【本件に関する報道機関からのお問合せ】

ホウライ株式会社 広報 担当：上原・藤原 TEL: 03-6810-8136 携帯: 080-5888-4306

【お問い合わせフォーム】 <https://www.horai-kk.co.jp/contact/>

